

Installation Use & Care Instructions

Instructions d'installation, d'utilisation & d'entretien

24″ and 36″ DUAL FUEL CONVECTION RANGES

CUISINIÈRES MIXTES DE 24 PO ET 36 PO À CONVECTION

24″ RANGE (RFA-244 DF) / CUISINIÈRE DE 24 PO (RFA-244 DF)

36″ RANGE (RFA-365 DF) / CUISINIÈRE DE 36 PO (RFA-365 DF)

NOTE:

To avoid any potential accident or unit damage, please read these instructions carefully before operating the appliance.

REMARQUE:

Pour éviter tout accident ou dégât, veuillez lire les instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

RANGES

CONTENTS

THANK YOU

Congratulations!

You are now the proud owner of a Fagor range and we would like to thank you for the confidence you have placed in our company and our products.

Fagor offers a wide variety of high quality and eco-friendly products that are designed to work efficiently while consuming less energy.

Our goal is to bring energy efficiency to the forefront of the market with products that consistently work and deliver on our promise.

Fagor's complete appliance selection offers a variety of ovens, cooktops, hoods, dishwashers and refrigerators that you can combine with your new range.

Before using your range for the first time, we recommend that you read this entire user's manual carefully. Here you will find information that you will need to make the most of your new Fagor range. Please pay special attention to the safety advice, as well as use & care guidelines contained in this manual.

At the same time, we recommend you save this manual for future reference. If you should pass the appliance on to another person, please be sure to enclose the manual.

Thank you,

Fagor America Inc.

1. IMPORTANT SAFEGUARDS

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY FOR THE SAFETY OF YOU AND YOUR FAMILY.

Save this manual for customer and local electrical inspector’s use. Read this user’s manual before using the appliance. Please follow all appropriate codes, regulations and ordinances.

WARNING: If this manual is not followed precisely, a fire or explosion may potentially occur, causing damage to your property, personal injury or death.

Keep the area surrounding the range free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Do not use any telephone or mobile device in your home or residence.
- Do not switch lights on or off.
- Do not try to light any gas fueled appliance.
- Get out of the house immediately and call your local Fire Department or Gas Supplier. Follow their exact instructions.

Any installation and service of this appliance must be performed by a qualified installer, service company or the gas supplier.

WARNING: If this appliance is placed in an unstable position, it can tip over, causing potential damage to your range as well as physical harm or injury. We recommend that you install the “Anti-tip Device” which is accompanied with the appliance.

Fagor is not responsible for any damage to property or to persons caused by incorrect installation or improper use of the range.

The manufacturer has the right to make changes to its products when needed or considered helpful, without affecting the essential safety and operation of the unit.

This range has been designed for non-professional, domestic use only. Be sure your range is properly installed and grounded by a qualified technician.

Do not place anything on the oven door while it is open. The oven door is made of glass and can break if loaded with any additional weight.

Do not alter or remove any factory applied label, warning indicators or identification plates from this range. Removal of these items may void the warranty. Please follow all applicable local codes and laws.

Please do not use this range as a space heater to heat a room.

These instructions should be kept at the user's home in the case of inspection from a local inspector.

Installation must conform with local codes or, in the absence of codes, the National Fuel Gas Code NSIZ223.1 – latest edition. Electrical installation must be in accordance with the National Electrical Code, ANIS/NFPA70 – latest edition and/or local codes. IN CANADA: Installation must be in accordance with the current CAN/CGA – B149.1 National Gas Installation Code or CAN/CGA – B 149.2, Propane Installation Code and/or local codes. Electrical installation must be in accordance with the current CSA C22.1 Canadian Electrical Codes Part 1 and/or local codes.

Installation of any appliance fueled by Natural Gas or Propane should be performed only by a licensed plumber. An accessible manual gas shut off valve must be positioned in the supply line before the gas enters the appliance for safety and ease of service.

Children should not be left alone or unattended while the range is in use. No one should sit or stand on any part of an appliance.

Loose-fitting or hanging garments should never be worn while operating the range.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically instructed in the manual. All other servicing should be handled by a qualified technician.

Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Do not cover any opening in the oven with aluminum foil.

Do not to cover the cooktop with aluminum foil.

Do not place any flammable objects such as aerosol cans on or around the range.

Do not store dangerous or flammable materials in the cabinets above the range.

Do not use aerosol sprays in the vicinity of the range while in use.

Do not use oven compartment for storage even if the oven is not in use.

Use caution when opening the oven door. Be sure to let hot air or steam escape from the oven before handling food.

Do not heat unopened food containers in the oven. Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

Keep oven ventilation ducts unobstructed.

Always place oven racks in desired location only when the oven is cool. If a rack must be moved or removed while oven is hot, do not let potholder contact the heating element in the oven.

Do not clean oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

Do not use oven cleaning products to clean this oven, unless absolutely necessary. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Please refer to the cleaning instructions in section “5.1.2 Range Interior”.

Clean only parts listed as safe for cleaning.

Do not use water to extinguish a grease fire.

Please use dry chemical or foam extinguishers on any fire should one occur.

2. INSTALLATION & ELECTRICAL AND GAS CONNECTION

2.1 BEFORE INSTALLATION

This range should only be installed according to the manufacturer's instructions. Installation should only be attempted by an authorized professional.

This range must be installed in accordance with the norms and standards of the country where it is being installed. The installation of this appliance must conform to local codes and ordinances. In the absence of local codes, Installations must conforms to American National Standards, National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 – latest edition** or B149.1.

The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/ NFPA 70.

This range must be used with the pressure regulator provided. The regulator will need to be properly installed in order to be easily accessible when the appliance is installed in its final location. The pressure regulator must be set for the type of gas being used. The appropriate fitting must be determined based on the size of your gas supply line, the flexible metal connector and the shut-off valve.

The range must be isolated from the gas supply by closing its manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psi (3.5 kPa).

All openings and holes made in the wall and floor behind or under the range should be securely sealed before installing the appliance.

A manual valve should be installed in an accessible location in the gas line outside of the range in order to turn the gas on and off when necessary.

WARNING! Do not use aerosol sprays in the vicinity of this appliance while it is in operation.

ROOM VENTILATION: A ventilation hood may be used above this range. The hood should be installed in conformity with the appropriate national and local standards. Exhaust hood operation may affect other vented appliances.

TYPE OF GAS

This range is shipped from the factory for use with natural gas. For use with propane LP gas please follow the conversion procedure.

2.2 INSTALLATION DIMENSIONS

The measurements of the space in which the range is to be installed must coincide with those indicated below.

The ranges may be installed directly next to existing countertop high cabinets (36” or 91.5 cm from the floor).

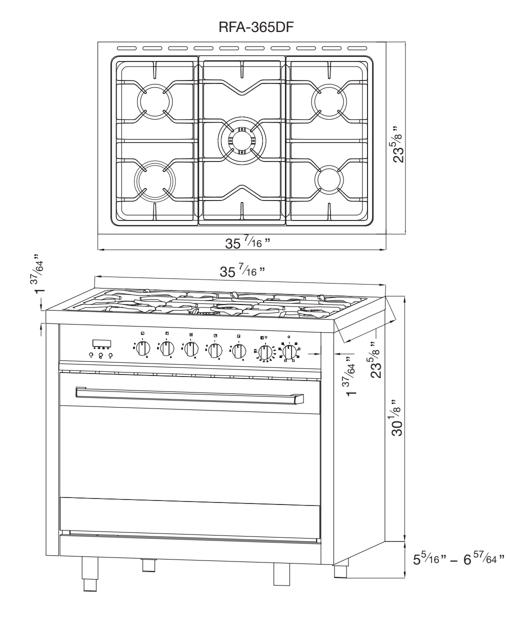
For seamless integration of the range, the cooktop should be leveled with the countertop. This can be done by raising the range using the adjustment screws on the legs.

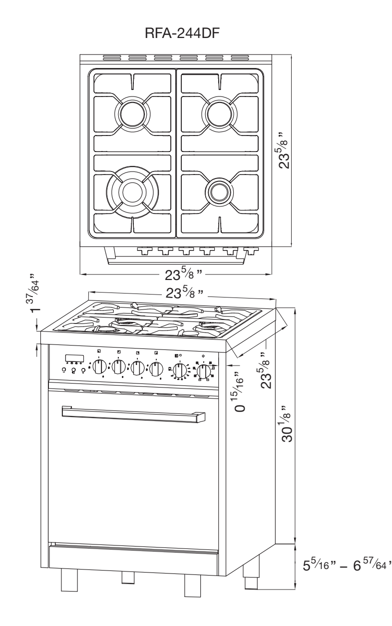
ATTENTION: The range CANNOT be installed directly adjacent to kitchen walls, tall cabinets, tall appliances, or other vertical surfaces greater than 36” (91.4 cm) high. The minimum side clearance in such cases is 6” (15.2 cm).

Wall cabinets with minimum side clearance must be installed 18” (45.7 cm) above the countertop with countertop height between 35 ½” (90.2 cm) and 37 ¼” (94.6 cm). The maximum depth of wall cabinets above the range must be 13” (33.0 cm).

The oven capacity is as follows:

Model RFA-365 DF: 3.7ft³ (105 L)   Model RFA-244 DF: 1.97ft³ (56 L)





2.3 INSTALLING THE ANTI-TIP STABILITY CHAIN

WARNING

a) Please use caution in operating the range as it can tip over and cause damage or even death.

b) We recommend that you install the anti-tip device to the surrounding cabinets and/or the range. There are two chains at rear left and right side of appliance which can be fastened to the wall or cupboards beside this appliance.

c) Attach the range to the anti-tip device, attaching the two chains at rear left and right of appliance to the wall or cupboards beside this appliance.

d) If the range is not sturdy or begins to move from its position, we recommend that you re-install the anti-tip device.

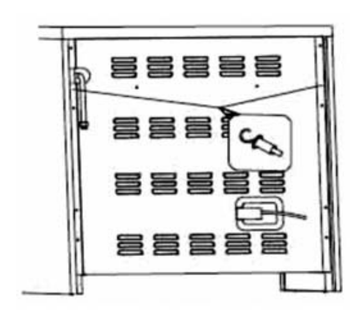
e) See instructions below for further details.

f) Failure to install the anti-tip device properly can potentially result in serious injury or death.

THIS RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, GRASP THE TOP REAR EDGE OF THE RANGE AND CAREFULLY ATTEMPT TO TILT IT FORWARD SLOWLY.

The range is supplied with an anti-tip device to prevent the appliance from tilting forward and causing accidental damage to the gas pipe. For proper installation of the anti-tip device, please follow the steps below:

1) Take the expansion with the hook and make an adequate hole in the wall behind the area of installation the same height as the chain fixing area.
2) Insert the plug into the hole and screw in the hook until it is firmly attached to the wall.
3) Link the chain to the hook.
4) Adjust the level of the cooker inserting the feet provided.



For a situation where the appliance is between two cabinets and the anti-tip device cannot be fitted, we suggest securing the range by screwing through both sides of the cabinets into the sides of the cooker. The installation screws should be fitted as follows. Position the oven between the cupboards in its final position, then mark the location of the pilot hole inside the cupboard. Use a 3.5mm diameter drill bit to drill the pilot hole through the cupboard and both sides of the range.

Before drilling, check your measurements to ensure the pilot holes are located within the area specified in the installation diagram. A drilled hole in the side of the range, which is outside the specified area, may void the warranty. Inspect cabinets thoroughly before drilling to avoid damage to electrical wires or gas lines. Fix two 12 gauge x 40mm long self tapping screws through the pilot holes inside both cabinets and into the side of the range.

Note: Required screw length is based on cupboard thickness of 20mm, and gap between cupboard and range of 10mm.

Screw length could vary depending on cupboard material thickness and gap between range and cupboards.

Note: The screws must be accessible for removal.

2.4 ELECTRICAL CONNECTION

WARNING! ELECTRICAL SHOCK HAZARD

Disconnect electrical power at the breaker box or fuse box before installing this appliance. Please make sure the unit is properly grounded for safety. Use copper conductors only. Failure to follow these instructions could result in serious injury or death.

CAUTION

Label all wires prior to disconnecting when servicing controls. Wiring errors can cause improper and dangerous operation. Always verify proper operation after servicing.

The range is fitted with an approved 15 Amp flexible cord which must be connected to a correctly grounded power line. The manufacturer is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation or connection. It is therefore necessary that all installation and connection operations are carried out by qualified personnel complying with the applicable local and general regulations.

The wire section on the cable must not be less than 1.5mm (3×1.5 cable). Use only the cables available at our service centers.

CONNECTION OF THE FEEDING CABLE TO THE MAINS

Connect the feeding cable to a plug suitable for the load indicated on the rating plate of the product. In case of a direct connection to the mains (cable without plug), it is necessary to insert a suitable omnipolar switch before the appliance, with minimum opening between contacts of 3 mm (the grounding wire should not be interrupted by the switch).

Before connecting to the main electrical wiring, make sure:

- The electrical counter, the safety valve, the feeding line and the socket are equipped to withstand the maximum load required to run the range. (see rating plate).
- The supply system is regularly grounded, according to the local regulation codes.
- The socket or the omnipolar switch can easily be reached after the installation of the range.
- After carrying out the connection to the main electrical wiring, check the supplying cable does not come into contact with parts subject to heating.
- Never use reductions, shunts, or adaptors which can cause overheating or burning.

The manufacturer is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation or connection. We recommend all installation and connection operations be carried out by qualified personnel complying with the national and local regulation codes.

CAUTION

Connect the black wire to the N (neutral) tab; connect the red wire to the L (live) tab and the green or green/yellow wire to the ground tab. Do not swap connections.

ELECTRICAL SPECIFICATIONS			
Model	Volts	Watts	Amps
RFA-244 DF	240	2.5 KW	15
RFA-365 DF	240	3.55 KW	15

2.5 GAS CONNECTION

All gas connections used in this installation must comply with appropriate national and local codes. The gas supply line must be the same size or greater than the inlet line on the range. The gas connection is male 1/2” BSP and is situated 2.16” (5.5 cm) from the right and 22” (56 cm) from the floor. Use the appropriate sealant resistant to gas on all pipe joints.

This range can be used with Natural or LP/Propane gas. The range comes shipped from the factory for use with natural gas.

For installations using propane, the fuel settings of the range must be adjusted by the dealer, a licensed plumber, or another trained professional.

Proper fuel conversion is mandatory for the proper and safe use of the appliance. It is the responsibility of the owner of the range or the dealer who sold it to ensure this is done correctly.

VENTILATION

This range should be installed in accordance with the local regulations and used only in a well ventilated space (do not use the range in your garage, basement, room without windows, etc.)

The use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device. This range will perform best when used with Fagor ventilation hoods.

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as the opening of a window, or more effective ventilation, including but not limited to increasing the level of mechanical ventilation where present.

MANUAL SHUT-OFF VALVE

A shut off valve does not come with this range. An appropriate valve should be provided by the installer.

A manual valve must be installed in the gas line between the gas hook-up on the wall and the appliance inlet in a location where it can be reached quickly in the event of an emergency.

FLEXIBLE CONNECTIONS

When performing an installation with flexible couplings or quick-disconnect fittings, the installer must use a heavy-duty, AGA design-certified commercial flexible connector of at least 1/2” (1.3 cm) ID NPT (with suitable strain reliefs) in compliance with ANSI Z21.41 and Z21.69 standards.

Once the range has been installed, make sure the gas pipe is neither crushed or damaged. Before using the range, check all connections for gas leaks with soap and water by pouring the mixture over the gas line and watching for bubbles. If bubbles are visible a gas leak is present and must be repaired before the unit is used.

WARNING! DO NOT USE AN OPEN FLAME WHEN CHECKING FOR LEAKS!

Ignite all burners separately to ensure correct operation of gas valves, burners and ignition. Turn control knobs to low flame position and observe stability of the flame for each burner separately. When satisfied with the operation of the cooktop, please instruct the user on the correct method of operation. In case the cooktop fails to operate correctly after all checks have been carried out, refer to an authorized service provider in your area.

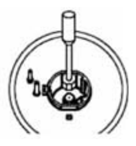
CONVERSION TO DIFFERENT TYPES OF GAS

When converting the range from Universal LPG to Natural Gas, ensure the LPG test point is removed and replaced with the NG Regulator supplied in this kit. The test point pressure must be adjusted to 4"W.C with the largest burner operating on maximum flame.

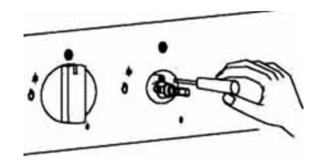
When converting from Natural Gas to Universal LPG ensure the NG regulator is removed and replaced with the Test Point Assembly supplied in this kit. An approved gas regulator suitable for a supply pressure of 10"W.C should be part of the gas tank supply and the test point pressure must be adjusted to 10"W.C.

To adapt the appliance to a different type of gas from what the range was set up for (see gas type label inside the warming compartment door) proceed as follows:

- Remove the burner caps and burner heads.
- Using a 7mm socket spanner unscrew/remove the injectors.

- Replace the injectors with replacement injectors supplied corresponding to the gas available (see burner and injector characteristics table).
- Reattach injectors and replace burner caps and heads.



GAS BURNER DATA TABLES

RFA-244 DF

Burner	Position	Injector	Gas	Pressure	Rate
		diam. [mm.]	Type	[i.w.c.]	[BTU/h]
Auxiliary	Front R	1.10	NG	4”	4967
		0.70	LP (Propane)	10”	4879
Semi-Rapid	Rear L & R	1.29	NG	4”	7055
		0.80	LP (Propane)	10”	6472
Dual Burner	Front L	0.99*5	NG	4”	17882
		0.56*5	LP (Propane)	10”	15586

RFA-365 DF

Burner	Position	Injector	Gas	Pressure	Rate
		diam. [mm.]	Type	[i.w.c.]	[BTU/h]
Auxiliary	Front R	1.10	NG	4"	4967
		0.70	LP (Propane)	10”	4879
Semi-Rapid	Rear L & R	1.29	NG	4”	7055
		0.80	NG	10”	6472
Rapid	Front L	1.45	NG	4”	8500
		0.91	LP (Propane)	10”	8462
Dual Burner	Centre	0.99*5	NG	4”	17882
		0.56*5	LP (Propane)	10”	15586

SETTING THE MINIMUM FLAME

The flame on the lowest output level is regulated by the factory. When the injectors have been replaced or there are conditions of unusual gas pressure, it may be necessary to regulate a minimum size flame. Please follow the below directions:

- Turn the burner knob to the minimum position.
- Use a thin blade screw driver to turn the screw located in the brass shaft.
- Turn the screw fully clockwise, then turn it counter-clockwise 1/4 turn for the Dual Burner and 1/8 turn for all other burners. The result should be a small, stable flame which is uniform around the entire burner ring. If not, turn the screw counter-clockwise until satisfied with the size of the flame.
- Put the knob back on the range and turn it quickly from the maximum position to the minimum position, checking that the flame does not go out.
- For burners with safety valves, make sure the regulation obtained is sufficient to maintain heating of the thermocouple. If not, increase the minimum.

THE BURNERS REQUIRE NO REGULATION OF THE AIR FLOW THROUGH OR AROUND THE BURNER. ANY OF THE FOLLOWING ARE CONSIDERED TO BE ABNORMAL OPERATION AND MAY REQUIRE SERVICING:

- Yellow tip on the hob burner flame.
- Soot buildup on cooking tools.
- Burners not igniting properly.
- Burners failing to remain lit.
- Burners flames extinguished by opening oven door.
- Gas valves are difficult to turn.

IN CASE THE RANGE FAILS TO OPERATE CORRECTLY, CONTACT THE SERVICE HOTLINE LISTED ON THE BACK OF THIS MANUAL.

2.6 FINISHING YOUR INSTALLATION

FINAL CHECKLIST

1. Is the range properly leveled on it’s legs/feet?
2. Has the anti-tip chain been properly installed?
3. Does the distance from the side cabinets comply with the manufacturers instructions?
4. Is the electrical power source properly grounded?
5. Has the gas line been connected by following the manufacturer’s directions?
6. Have all the necessary stoppers, valves, and gaskets been installed between the range and the gas supply line?
7. Has the gas connection been checked for leaks using a soap and water solution?
8. Has the range been set for the type of gas in use at the location?
9. Does the flame appear sharp blue, with no yellow tips, or surges in height or power?
10. Has the minimum setting for all burners been adjusted to manufacturers recommendations?

FINAL PREPARATION

All exterior steel body parts should be cleaned with warm, soapy water and with a liquid stainless steel cleaner.

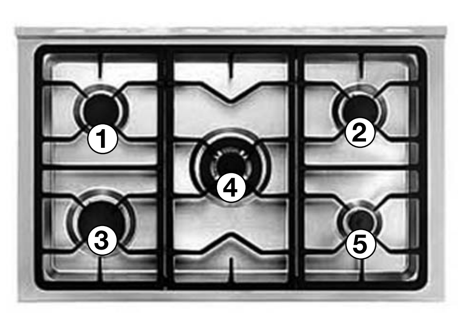
If any staining or grease build-up occurs, do not use steel wool, abrasive cloths, abrasive cleaners, or powder cleaners. To remove hard stains from the stainless steel unit, we recommend that you soak the area with hot, wet cloths to loosen the substance. Then use a normal wood or nylon scraper to dislodge the stain. Never use a metal knife, spatula, or any other metal tool to scrape stains off of the stainless steel unit. Scratches are impossible to remove.

Before using the oven for the first time, wash the oven cavity thoroughly with a warm soap and water solution to remove any impurities left over from the installation process, then wipe dry.

3. USING THE GAS COOKTOP

3.1 BURNER LAYOUT





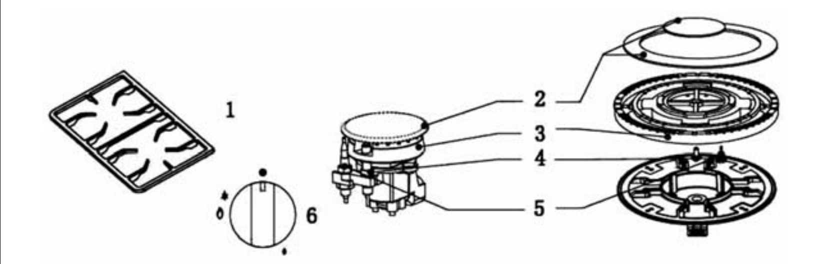
RFA-244 DF

1. Semi-Rapid
2. Semi-Rapid
3. Dual Burner
4. Auxiliary

RFA-365 DF

1. Semi-Rapid
2. Semi-Rapid
3. Rapid
4. Dual Burner
5. Auxiliary

3.2 MAIN PARTS OF THE GAS COOKTOP



1. Cast Iron Grate
2. Burner cap
3. Burner head
4. Spark plug
5. Safety valve (for models equipped with it)
6. Knob

3.3 IGNITION AND OPERATION OF THE BURNERS

In order to ignite the range burner, you must push in the knob while rotating it counterclockwise until the top is aligned with the position corresponding to the maximum burner power. When working with models that are equipped with a safety valve, once the flame is lit, hold the knob in for about 3-4 seconds till the device keeps the burner automatically lit. If the burner fails to ignite, wait one minute for the gas to dissipate before attempting to reignite. At this time you can adjust the flame intensity by rotating the knob counterclockwise from the highest position to the lowest one. To turn the burner off, rotate the knob clockwise bringing the index back to the position corresponding to the closure symbol.

3.4 RECOMMENDATIONS

In the event of an electrical power failure, it is necessary to carry out the steps above by putting a gas lighter or a flame near the burner (Caution: please make sure not to burn yourself).

The safety valve (for models where such item is provided) will intervene in the event of accidental flame failure (e.g.: air draughts, spillage of liquids, etc.), by blocking the gas delivery.

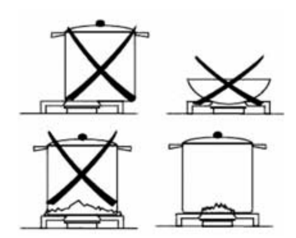
The ignition device on any burner must not be actuated for longer than 15 seconds. Should the ignition attempt fail, or should the burner be accidentally turned off, immediately turn the burner knob off and repeat the ignition after at least one minute.

Once the ignition has taken place, adjust the flame according to your needs.

For lower gas consumption and better cooking efficiency, use cookware with diameters suitable for the burners, avoiding the flame coming up round the side of the cookware (see the “Recommended Pan Size” table). Use only flat-bottomed cookware.

As soon as a liquid starts to boil, turn the flame down to a level strong enough to maintain the boil.

While cooking, when using fats and oils, be very careful as they may catch fire if overheated.



Burner	Recommended Pan Size
Auxiliary	3.5” – 6.3” (9 – 16 CM)
Semi-Rapid	5.5” – 7.0” (14 – 18 CM)
Rapid	6.0” – 10.25” (15 – 26 CM)
Dual burner	8.3” – 10.25” (22 – 26 CM)

4. USING THE OVEN AND PRACTICAL TIPS

4.1 BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

Adjusting the Clock

We recommend that you set the correct time after connecting the range to the power supply.

Getting Started

Before using your new range for the first time, make sure you have removed all packing materials and protective plastic. Heat the oven empty for about 30 minutes, with the door closed. Turn the cooking functions selector to position ▭ and set the temperature to 500ºF.

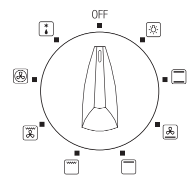
During this process, you may detect some odor and possibly smoke, both of which are normal. When you heat your oven for the first time you will effectively remove any traces of oil residue inside the oven that may exist as a result of the manufacturing process. Once the oven has cooled down, be sure to follow the cleaning procedures outlined in section “5. Range Cleaning and Maintenance”.

Before using any of the interior trays for the first time, clean with a mild detergent and a sponge or soft cloth.

4.2 CONTROL PANEL

a Cooking Program Selector

Your oven offers six (6) different cooking programs and one convection defrost program. With the cooking program selector/knob, you will be able to select the most suitable cooking program for the type of food you wish to cook.



Below is a description of some of the functions on the oven. Some of them may or may not appear on your unit, please review the functions that apply to your unit.

Light: Lamp of the oven is on, with no heating elements operated. During oven operation the lamp will always remain on.

Bake: This program is recommended for baking bread, cakes and stuffed pastries. Also recommended for roasting lean meats. The oven must be preheated before the food is placed inside. Cooking is possible only on the middle shelf and should be centered in the oven.

Pizza: While primarily used for cooking pizza with a crispy crust, this feature is also ideal for pastries and cakes with a high moisture content and little sugar as well as damp desserts in moulds. This function can also be used for dishes requiring heating on the bottom/underside. These dishes should be placed on the lowest shelf for best results.

Top Cooking: Used for browning food at the end of cooking a meal.

Broil: Recommended for all types of broiling: pasta, soufflé, béchamel sauce, etc. The cooking time should be no longer than 5 minutes.

Convection Broil: Special program for cooking large roasts and also ideal for cooking and broiling at the same time: red meats, pot roast, poultry, etc. Preheat oven, place food on grill rack in baking tray and place in the middle of the oven.

Turbo Plus: The oven is heated up by the central round heating element. The fan distributes the heat evenly within the oven. Turbo Plus mode provides optimum results with: cakes (soft and thick), large quantities of foods and cooking various dishes simultaneously.

Defrosting: The defrosting function can be used to thaw any type of frozen food: meat, fish, or vegetables, in minimal time. It speeds up normal defrosting times.

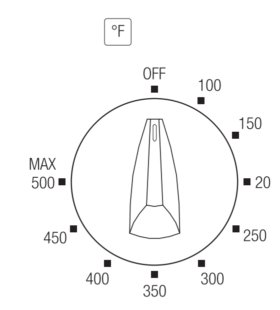
To start the Rotisserie feature, proceed as follows:

1. Place the oven tray on the 1st rack.
2. Insert the special Rotisserie support on the 2nd rack and position the spit by inserting it through the special hole for the rotisserie at the back of the oven.
3. Start the rotisserie by using the cooking program knob to select either the Broil setting or the Convection Broil setting.

b Temperature Selector

With the temperature selector/knob, you can adjust the cooking temperature at any time. The temperature controls range from Low (100°F) to MAX (500°F).

The thermostat indicator light will turn off when the selected temperature is reached. The indicator will turn on and off while cooking as the oven works to maintain the desired temperature.



4.3 OPERATING THE OVEN

Below are the steps for turning your oven on.

4
3
2
1

1. Place food in the oven on the recommended tray and level (see tables on pages 28-31).

2. Select the cooking program using the cooking program knob (see tables on pages 28-31).

3. Set temperature by turning the temperature knob or following the instructions given in the timer operating section (see tables on pages 28-31).

4. Once your meal is finished, do not forget to turn both cooking function and temperature knobs to the OFF position.

4.4 ACCESORIES

The oven has four levels on which a cooking rack can be placed.

Your oven comes from the factory with some of the accessories described below:

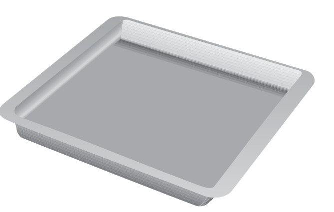
Baking Tray

Enameled tray ideal for baking.



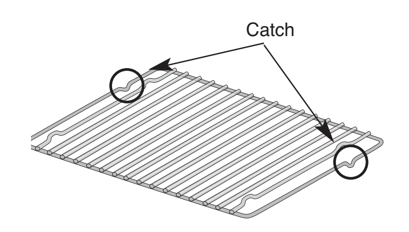
Deep Tray

The deep tray is suitable for cooking dishes with a large amount of sauce or gravy, ideal for frozen food and large roasts.



Grill with Non-Tip Safety Catch

The grill is equipped with non-tip safety catches that enable the grill to slide out of the stove about three quarters of the way without tipping over.



This feature easily facilitates removing food from inside the oven. In addition, it gives you the possibility of placing it on any of the 4 levels available in the oven.

The grill can be used to hold any kind of oven safe cookware with food to be roasted or toasted. You can also make your roast by placing the meat directly onto the grill, in which case we recommend you place a tray underneath the grill to collect any juices that may drip from the meat, keeping your oven clean.

The grill should be slid into place on an even angle with the catches facing down, as indicated above.

Rotisserie

Using a Rotisserie is a more gentle form of grilling and roasting. Food cooked in this manner is slowly prepared using indirect heat which evenly browns all sides as the food is rotated. The result is an increase in moisture and tenderness due to the preservation of juices.

To start the Rotisserie feature, proceed as follows:

1. Place the oven tray on the 1st rack.
2. Insert the special Rotisserie support on the 2nd rack and position the spit by inserting it through the special hole for the rotisserie at the back of the oven.
3. Start the rotisserie by using the cooking program knob to select either the Broil setting or the Convection Broil setting.

a Suggestions and Practical Tips for Baking

PROBLEM	POSSIBLE REASON	SOLUTION
Cakes and pastries do not rise enough.	•Wrong function selected. •The oven has not been pre-heated enough.	•Check the function selected against the temperature shown in the table. •Check the table for any pre-heating recommendations.
Food is not browning.	•Temperature too low.	•Check the temperature selected against the temperature shown in the table; increase slightly if necessary.
Food is very dark or burnt.	•Temperature too high.	•Check the temperature selected against the temperature shown in the table; reduce slightly if necessary.
Food is dry.	•The cooking time is very long because the temperature selected is too low.	•Check the temperature selected against the temperature shown in the table.

b Traditional Baking Time & Temperature Charts

Below is a cooking chart that will help you to adjust your cooking temperature appropriately. Cooking times will vary according to the type and amount of food being cooked. We understand that, after a few attempts, your experience might suggest possible variations to the temperatures on the table.

NOTE: The times indicated in the table refer to the cooking of one portion only; for more than one portion, the cooking times should be increased by 5-10 minutes.

TABLE OF COOKING TIMES

The table below gives you recommended shelf positions for use with your oven. Please note, the temperature and cooking times are only estimates. Times may vary according to preference. Please add 15 minutes to the times indicated for preheating.

FOOD	PROGRAM	TEMPERATURE	TIME	FOOD POSITION	PRE-HEATING	ACCESSORIES
MEAT AND POULTRY						
Veal		350-400 °F	30-40 min	2	Yes	
Pork		350-400 °F	30-40 min	2	Yes	
Roasted chicken		350-400 °F	45-60 min	2	Yes	
Beef		400-450 °F	30-40 min	2	Yes	
Duck		350-400 °F	45-60 min	2	Yes	
Turkey Legs (2)		350-400 °F	110-130 min	2	Yes	
Roasted Rabbit		350-400 °F	50-60 min	2	Yes	
Lamb Leg		350-400 °F	40-50 min	1	Yes	

FOOD	PROGRAM	TEMPERATURE	TIME	FOOD POSITION	PRE-HEATING	ACCESSORIES
DESSERTS						
Brioche		350-400 °F	40-45 min	1	Yes	
Sponge Cake		350-400 °F	20-30 min	1	Yes	
Ciambella		325 °F	35-40 min	2	Yes	
Pastries		350-400 °F	15-20 min	2	Yes	
FISH						
Roast Fish		350-400 °F	According to dimensions.	2	Yes	
VARIOUS						
Pizza		400-450 °F	20-30 min	1	Yes	
Lasagna		400-450 °F	30 min	2	Yes	
Pasta		400-450 °F	40 min	2	Yes	

FOOD	PROGRAM	TEMPERATURE	TIME	FOOD POSITION	PRE-HEATING	ACCESSORIES
MEAT AND POULTRY						
Veal		300-350 °F	65-90 min	2	No	
Pork		300-325 °F	70-100 min	2	No	
Roasted Chicken		325 °F	70-90 min	2	No	
Roasted Rabbit		300-325 °F	80-100 min	2	No	
Fillet Lamb		275-300 °F	100-130 min	2	No	
Roasted Beef		325-350 °F	65-90 min	2	No	
Fillet of Beef		325-350 °F	35-45 min	2	No	
Roast Duck		325-350 °F	100-160 min	2	No	
Roasted Turkey		300-325 °F	160-240 min	2	No	
DESSERTS						
Brioche		325-350 °F	35-45 min	3	No	
Sponge Cake		375-425 °F	25-35 min	3	No	
Ciambella		300-350 °F	35-45 min	3	No	
Fruit Cake		350-375 °F	40-50 min	2	No	
THAWING						
For all kinds of food		175-215 °F		2	No	

FOOD	PROGRAM	TEMPERATURE	TIME	FOOD POSITION	PRE-HEATING	ACCESSORIES
FISH						
Roast Fish		300-350 °F	According to dimensions	2	No	
VARIOUS						
Pizza		400-450 °F	20-30 min	2	No	
Lasagna		375-400 °F	20-25 min	2	No	
Pasta		375-400 °F	25-30 min	2	No	

5. RANGE CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

5.1.1. Range Exterior

Clean the exterior of the range with warm water and a mild detergent. Rinse thoroughly and dry the stainless steel components with a soft cloth.

If any stains are difficult to remove, we recommend that you use products specifically designed for stainless steel. Test the product on a small area before you apply it to the entire surface. Follow the manufacturer’s instructions closely.

Wash the burner top frequently and make sure to remove any deposits which could block the flame outlet.

Important: If you should need to remove the burners for cleaning purposes, we recommend you make sure all parts are correctly positioned before igniting the burners again.

To clean the cooktop, use slightly damp sponges and wiping cloths, if too much water is used it could penetrate the cooktop and damage internal/electrical parts.

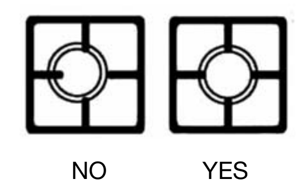
Clean the glass parts with hot water, avoiding the use of rough cloths.

Do not use stainless steel pads or acid-based cleaners.

To prevent ignition difficulties, carefully clean the lighting spark plugs regularly (ceramic and electrode). If the knobs become difficult to turn, contact a qualified engineer to lubricate the taps. Contact a qualified engineer to deal with any other problems which may arise during use.

The cast iron grates of the cooktop are dishwasher safe.

THE GRATES OF THE COOKTOP ARE EQUIPPED WITH RUBBER FEET GRIPS, PROVIDING BETTER STABILITY AND AVOIDING SCRATCHES ON THE COOKTOP SURFACES DURING USAGE. AFTER REMOVING GRATES FOR CLEANING AND/OR MAINTENANCE, WE RECOMMEND YOU MAKE SURE THE RUBBER PADS ARE BACK IN THEIR PROPER PLACE BEFORE PUTTING THE GRATES BACK IN THEIR CORRECT POSITION. (See figure on the next page).



5.1.2. Range Interior

In order to maintain the apperance of your range, we recommend that you clean the inside of the oven regularly, preferably every time you use it; this way you can ensure it operates properly and won't generate smoke or unpleasant odors while cooking.

The oven's easy-to-clean interior enamel surface prevents food from sticking to the inside of the oven.

WARNING: Never clean the rear plate or the side panels with oven cleaners.

Clean the side walls on the inside of the oven while it is still warm using hot water with a little soap; dry the walls carefully with a soft cloth.

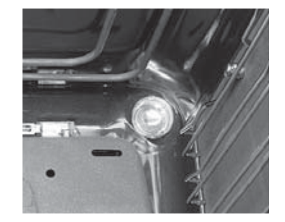
For deep cleaning or stain removal, we recommend the use of specialized oven-cleaners, following the manufacturer's instructions. Only use specialized oven-cleaners on a cold oven.

ALWAYS CLEAN THE APPLIANCE IMMEDIATELY AFTER ANY FOOD SPILL.

Helpful Tips:

- We recommend you turn the interior oven light on while cleaning. To do so turn the function selector to "Light" ☼ .

- To clean the glass cover protecting the oven lamp, unscrew the cover and clean it, preferably with washing liquid. Once the area is clean, replace the lamp cover.

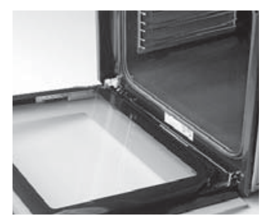


Unhooking The Doors

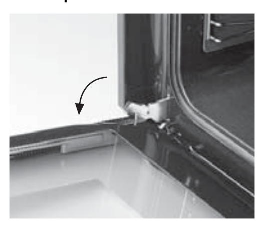
For a more thorough cleaning of the oven, you will need to remove the oven door.

Follow the following steps:

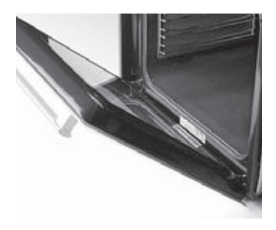
1. Completely open the oven door.



2. Lift up the door and turn the small levers located on the two hinges.



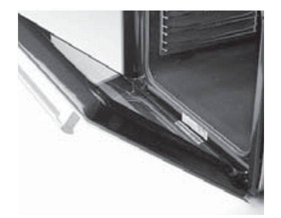
3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Unlock the door by pressing on the clamps then pull the door towards you lifting it out of its seat.



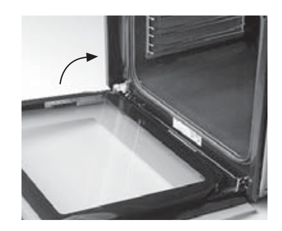


Installing The Door After Cleaning

1. Align the hinges with their slots until they hook into place, as indicated.



2. Open the door fully and the door will then be correctly installed.



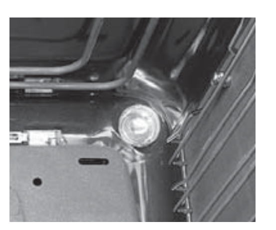
5.1.3. Accessories

Soak the trays, racks and rotisserie immediately after use in a mild dishwashing detergent. Food residue can be easily removed by scrubbing with a sponge or a soft brush.

5.2 REPLACING THE INTERIOR LIGHT BULB

To replace the interior light bulb, please follow the below steps. You will need a heat-resistant 25W replacement bulb capable of withstanding 600ºF from Fagor's technical service department.

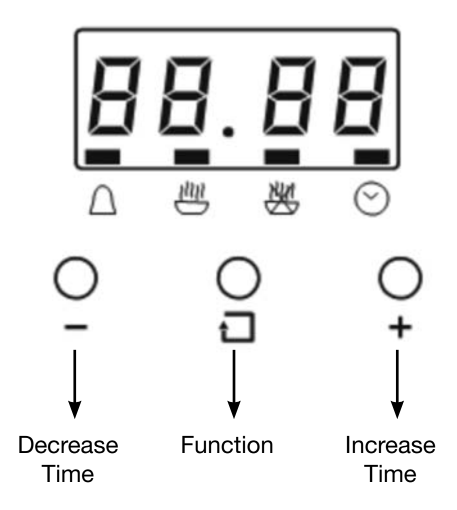
1. Interrupt the power supply to the oven at the main circuit breaker panel in your home. If the oven is still hot, allow it to cool before proceeding.
2. Unscrew the cover over the lamp by turning it to the left.
3. Replace the bulb with one of the same type.
4. Replace the cover.
5. Turn the power supply to the oven back on.



6. ENERGY-SAVING TIPS

- Pre-heat the oven only when indicated in the recipe.
- It is better to use dark colored bakeware, preferably enamelled in black, as these materials absorb heat particularly well.
- If you wish to make several cakes at one time, we recommend that you cook one cake after the other. As the oven is already hot, the baking times of second and subsequent cakes are shorter.
- If you are using the oven continuously for a long time, you can switch the oven off for 5 or 10 minutes before the time indicated and take advantage of the residual heat to finish cooking your food.

7. STOP/START DIGITAL TIMER

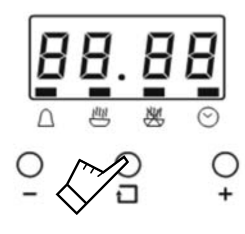


7.1 CLOCK

When initially installing the range or if there is an interruption in the power supply, the bar above the symbol ⊙ will flash, and the screen will display “12:00”.

To set the time:

1. Press the + or – button to increase or decrease time until the correct time is displayed. After 5 seconds, the clock will start automatically or you can press the function button to set the time.



7.2 TIMER FUNCTIONS

a Automatic Setting

With this function, you can program your oven to switch itself off automatically after your cooking time is up. The oven will switch on, cook according to the selected cooking mode and temperature and switch off automatically.

1. Press the function button repeatedly until the bar above the symbol flashes, then press either the + or - button to set the cooking time.
2. Press the function button repeatedly until the bar above the symbol flashes and then press either the + or - button to set the time to switch off.
3. Set cooking temperature and cooking mode by turning the temperature knob and cooking function knob.

   After setting all of the above, the bars above symbols and will flash, indicating the automatic cooking feature is set.

   For example: If cooking takes 45 minutes and you want to finish it by 6:00.

   1. Press the function button repeatedly until the bar above symbol flashes and set the cooking time to 45 minutes.

2. Press the function button repeatedly until the bar above symbol flashes and set the finish time to 6:00.

   After the above setting, the current time is displayed and the bars above symbols and will flash indicating that the automatic cooking feature is set. When the clock displays 5:15, the oven will start cooking automatically. While cooking the bar will flash. After 45 minutes is up, the oven will automatically shut off.

b Timer

The range has a built-in digital kitchen timer. The digital timer can be set for up to **11 hours and 59 minutes maximum**. To set the timer, press the function button repeatedly until the bar above the symbol is displayed. Once the function button is released, the current time will be displayed and the bar above the symbol will flash. When the function button is pressed, the remaining time is displayed. When the set time is reached, the symbol will disappear and the alarm will ring. Press any button to stop the alarm.

Note: After pressing the function button, timer settings should be done within 5 seconds. In case of a power failure, all settings including the time will be lost. When the power is returned, the bar above the symbol and “12:00” will be displayed.

CUISINIÈRES

TABLE DES MATIÈRES

MESSAGE DE BIENVENUE

Félicitations !

Vous êtes maintenant le fier propriétaire d'une cuisinière Fagor et nous aimerions vous remercier pour la confiance que vous avez placée en notre entreprise et en nos produits.

Fagor offre une grande variété de produits de haute qualité et respectueux de l'environnement qui sont conçus pour travailler dur tout en consommant moins d'énergie.

Notre objectif est de placer l'efficacité énergétique à l'avant-garde du marché avec des produits qui systématiquement fonctionnent dans le but et tiennent notre promesse.

La gamme complète Fagor offre un grand choix de tables de cuisson, hottes, lave-vaisselle, machines à laver et réfrigérateurs que vous pouvez combiner avec votre nouvelle cuisinière.

Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois, nous vous recommandons de lire attentivement le manuel. Vous trouverez les informations dont vous aurez besoin pour profiter au maximum de la nouvelle cuisinière Fagor. Veuillez prêter une attention particulière aux avis de sécurité, ainsi qu'aux directives d'utilisation et d'entretien contenues dans ce manuel.

Nous vous recommandons aussi de conserver ce manuel pour référence future. Si vous devez passer l'appareil à une autre personne, n'oubliez pas de joindre le manuel.

Merci,

Fagor America Inc.

1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES SUIVANTES POUR VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DE VOTRE FAMILLE.

Conservez ce manuel pour l'inspecteur local des installations électriques. Lisez ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour référence future. Veuillez suivre tous les codes, règlements et ordonnances.

MISE EN GARDE Si ce manuel n'est pas précisément suivi, un incendie ou une explosion peut entraîner des dommages à votre propriété, des blessures ou la mort.

Gardez la zone d'opération de la cuisinière loin de matériaux combustibles, d'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables.

QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- Ne pas utiliser de téléphone dans la résidence.
- Ne pas allumer ou éteindre les lumières.
- Ne pas tenter d'allumer un appareil alimenté au gaz.
- Sortez de la maison immédiatement et appelez votre service d'incendie local ou votre fournisseur de gaz. Suivez leurs instructions précises.

Tout installation et service de cet appareil doit être effectué par un installateur, une société de service qualifié ou par le fournisseur de gaz

MISE EN GARDE Si cet appareil est placé dans une position instable, il peut basculer et causer des dommages et des blessures. Nous vous recommandons d'installer le « dispositif anti-basculement » qui est joint à l'appareil.

Fagor n'est pas responsable de tout dommage à la propriété ou aux personnes causés par une mauvaise installation ou une mauvaise utilisation de la cuisinière.

Le fabricant a le droit d'apporter des modifications à ses produits lorsque considéré nécessaire et utile, sans affecter la sécurité essentielle et le fonctionnement de l'unité.

Cet appareil a été conçu pour un usage domestique et non-professionnelle uniquement. Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

Ne pas placer de casseroles ou de poêles sur la porte du four pendant qu'elle est ouverte. La porte du four est en verre et peut se briser si chargée d'un poids supplémentaire.

Ne pas modifier ou retirer de cette cuisinière aucune étiquette appliquée par l'usine, plaque d'identification ou indicateur d'alerte. La suppression de ces articles peut annuler la garantie. Veuillez respecter tous les codes et les lois locales applicables.

Veuillez ne pas utiliser cette cuisinière comme appareil de chauffage pour chauffer une pièce.

Ces instructions doivent être laissés par l'installateur au domicile des utilisateurs, en cas d'une inspection par un inspecteur local.

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes, le Code de Gaz de Carburant National NSIZ223.1 - dernière édition. L'installation électrique doit être conforme au Code national d'électricité, ANSI/NFPA70 - dernière édition et/ou aux codes locaux. AU CANADA : L'installation doit être conforme au Code d'installation du gaz naturel (CAN/CGA - B149.1), au Code d'installation du propane (CAN/CGA - B 149.2), et/ou aux codes locaux en vigueur. L'installation électrique doit être conforme au Code canadien de l'électricité CSA C22.1, Partie 1 et/ou aux codes locaux.

L'installation de tout appareil fonctionnant au gaz naturel ou au propane doit être réalisée que par un plombier agréé. Un robinet d'arrêt manuel du gaz doit être accessible et placé sur la ligne d'alimentation avant que le gaz ne pénètre dans l'appareil par mesure de sécurité et facilité d'entretien.

Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Personne ne doit s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque d'un appareil.

Des vêtements amples ou pendant ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de l'appareil.

Ne réparer ou remplacer aucune partie de l'appareil sauf selon les recommandations précises contenues dans le manuel. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien qualifié.

Utilisez uniquement des maniques sèches. Des doivent mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne pas laisser les doivent en contact avec les éléments chauffants. Ne pas utiliser de serviette ou autre tissu épais.

Ne pas couvrir les ouvertures du four avec du papier d’aluminium. Ne pas couvrir la taque de cuisson de papier d’aluminium.

Ne rangez pas d’objets inflammables tels que des cannettes d’aérosols dans le compartiment de stockage.

Ne pas entreposer de matériaux dangereux ou inflammables dans les armoires au-dessus de l’appareil.

Ne pas utiliser d’aérosols à proximité de l’appareil pendant son utilisation. Ne pas utiliser le compartiment du four pour le stockage, même si le four n’est pas en cours d’utilisation.

Faites preuve de prudence lors de l’ouverture de la porte du four. Soyez sûr de laisser l’air chaud ou la vapeur s’échapper du four avant d’enlever ou de replacer des aliments.

Ne chauffez pas de contenants fermés dans le four. L’accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

Gardez les conduits de ventilation du four dégagés.

Ne disposez les grilles à l’emplacement désiré que lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée ou supprimée lorsque le four est chaud, ne laissez pas les maniques en contact ave l’élément chauffant dans le four.

Ne pas nettoyer le joint de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Il faut prendre soin de ne pas le frotter, l’endommager ou le déplacer.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage de four pour nettoyer le four. Aucun nettoyant de four commercial ou enduit protecteur four de toute nature ne doit être utilisé dans ou autour de n’importe quelle partie du four.

Nettoyez uniquement les parties mentionnées dans le manuel comme étant sures pour le nettoyage.

Ne pas utiliser d’eau pour éteindre un feu de graisse.

Veuillez utiliser un extincteur à produit chimique sec ou à mousse si un feu survenait.

2. INSTALLATION ET CONNEXION ELECTRIQUE ET DU GAZ

2.1 AVANT L'INSTALLATION

Cet appareil doit être installé conformément aux instructions du fabricant. L'installation ne doit être réalisée que par un professionnel agréé.

Cet appareil doit être installé en conformité avec les normes et standards du pays dans lequel il est installé. L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes et règlements locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme aux Normes nationales américaines, Code de Gaz de Carburant National ANSI Z223.1 - dernière édition ** ou B149.1.

L'appareil, une fois installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code National de l'électricité, ANSI/NFPA 70.

Cet appareil doit être utilisé avec le régulateur de pression fourni. Le régulateur devra être installé correctement afin d'être facilement accessible lorsque l'appareil est installé à son emplacement définitif. Le régulateur de pression doit être réglé pour le type de gaz à utiliser. Le montage approprié doit être déterminée en fonction de la taille de la conduite d'alimentation en gaz, du connecteur flexible métallique et de la vanne d'arrêt.

L'appareil doit être isolé de l'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel durant tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions inférieures à ou égales 1/2 psi (3,5 kPa).

Toutes les ouvertures et trous faits dans le mur et le sol, au dos et sous l'appareil doivent être solidement scellés avant l'installation de l'appareil.

Une vanne manuelle doit être installée à un endroit accessible sur la ligne de gaz externe à l'appareil dans le but d'ouvrir ou de fermer l'alimentation en gaz pour l'appareil.

AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser d'aérosols à proximité de cet appareil pendant que le four fonctionne.

VENTILATION DE LA PIÈCE : Un ventilateur d'échappement peut être utilisé au-dessus de cet appareil, dans chaque cas, la hotte doit être installée en conformité avec les normes nationales et locales. L'opération de hotte peut affecter d'autres appareils ventilés.

TYPE DE GAZ

Cet appareil est expédié de l'usine pour fonctionner au gaz naturel. Pour une utilisation avec du gaz propane LP veuillez suivre la procédure de conversion, le cas échéant.

2.2 MESURES POUR L'INSTALLATION

Les mesures de l'unité dans laquelle la cuisinière doit être installée doivent coïncider avec celles indiquées.

Les cuisinières peuvent être installées directement à côté de hautes armoires de plan de travail existantes (à 36 po ou 91,5 cm du sol).

Pour une intégration transparente, la table de cuisson doit être de niveau avec le plan de travail. Ceci peut être réalisé en surélevant l'appareil au moyen des vis de réglage sur les pieds.

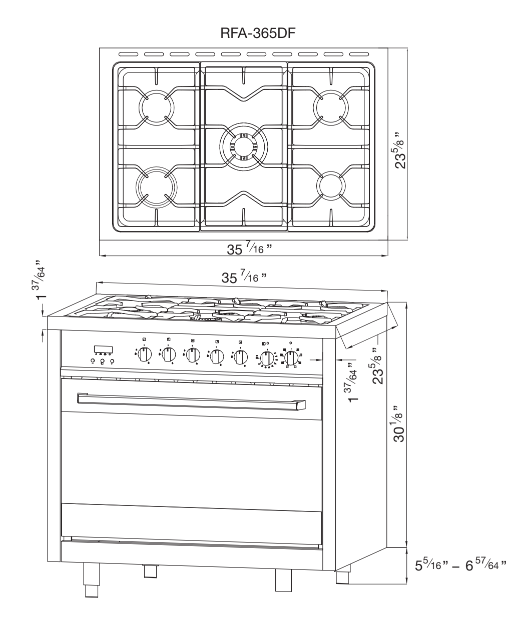
ATTENTION : la cuisinière ne peut pas être installée directement à côté des murs de la cuisine, de hauts placards, de hauts appareils ou d'autres surfaces verticales de plus de 36 po (91,4 cm) de haut. Le dégagement latéral minimum dans de tels cas est de 6 po (15,2 cm).

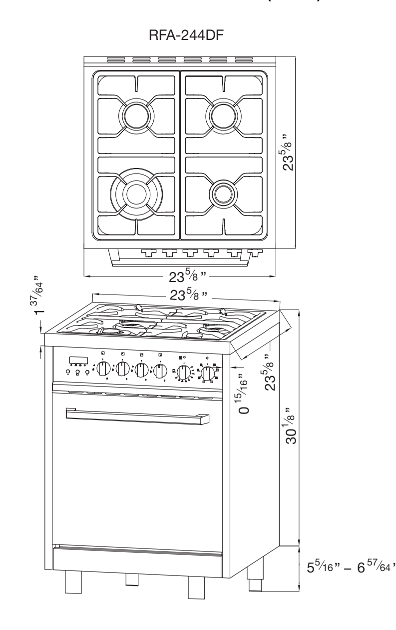
Les armoires murales avec un espace latéral minimum doivent être installées à 18 po (45,7 cm) au-dessus du plan de travail avec une hauteur de plan de travail entre 35 ½ po (90,2 cm) et 37 ¼ po (94,6 cm). La profondeur maximale des armoires murales au-dessus de la cuisinière est de 13 po (33,0 cm).

Volume nominal du four:

Model RFA-365 DF: 3.7ft³ (105 L)

Model RFA-244 DF: 1.97ft³ (56 L)





2.3 INSTALLATION DE LA CHAINE DE STABILITÉ ANTI-BASCULEMENT

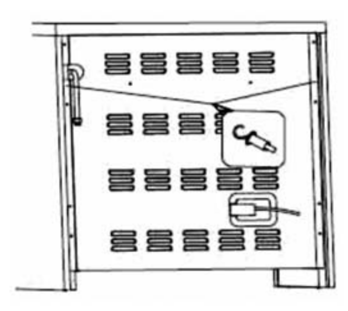
MISE EN GARDE

a) Soyez prudent dans l'utilisation de la cuisinière car elle peut basculer et causer des dommages ou même la mort.
b) Nous vous recommandons d'installer le dispositif anti-basculement pour les armoires environnantes et/ou la cuisinière. Il y a deux chaînes à gauche et droite à l'arrière de l'appareil qui peuvent être fixées au mur ou aux armoires à côté de cet appareil.
c) Fixez la cuisinière de l'appareil anti-basculement, en attachant les deux chaînes à gauche et droite à l'arrière de l'appareil au mur ou armoires à côté de cet appareil.
d) Si la cuisinière n'est pas stable ou commence à bouger de sa position, nous vous recommandons de ré-installer le dispositif anti-basculement.
e) Voir les instructions ci-dessous pour plus de détails.
f) Ne pas le faire peut entraîner des blessures graves ou la mort.

CET APPAREIL DOIT ÊTRE BIEN INSTALLÉ EN UTILISANT CORRECTEMENT DES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS SAISIR LE BORD SUPÉRIEUR ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE ET TENTER PRUDEMMENT DE L'INCLINER VERS L'AVANT. VÉRIFIEZ QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT EST ENGAGÉ.

La cuisinière est livrée avec un dispositif anti-basculement pour empêcher l'appareil de basculer vers l'avant et de causer des dommages accidentels à la conduite de gaz. Pour une installation correcte de l'appareil, veuillez suivre les étapes ci-dessous :

1. Prenez l'expansion munie du crochet et faites un trou adéquat dans la paroi arrière, à la même hauteur que la zone de fixation de la chaîne.
2. Insérez la cheville dans le trou et vissez le crochet jusqu'à ce qu'il soit solidement fixé au mur.
3. Reliez la chaîne au crochet.
4. Réglez le niveau de la cuisinière en y insérant les pieds fournis.



Dans le cas où l’appareil se trouve entre deux armoires et le dispositif anti-basculement ne peut être aménagé, nous vous proposons de fixer la cuisinière en vissant à travers les deux côtés des armoires dans les côtés de la cuisinière. Les vis de montage doivent être montées comme suit. Placez le four entre les armoires dans sa position finale, puis marquer l’emplacement du trou pilote à l’intérieur de l’armoire. Utiliser un foret de 3,5 mm de diamètre pour percer le trou dans l’armoire et des deux côtés de la cuisinière.

Avant de percer, vérifiez vos mesures pour assurer que les trous pilotes sont situés dans les limites spécifiées dans le schéma d’installation. Un trou dans le côté de la cuisinière en dehors de la fourchette spécifiée peut annuler la garantie. Inspectez soigneusement les armoires avant de forer pour éviter d’endommager des fils électriques ou des conduites de gaz. Fixer deux longues vis auto-taraudeuses de calibre 12 x 40mm à travers les trous pilotes à l’intérieur des deux armoires et sur le côté de la cuisinière.

Remarque : La longueur nécessaire des vis est basée sur l’épaisseur du placard de 20mm, et l’écart de 10mm entre le placard et le four.

La longueur des vis peut varier en fonction de l’épaisseur du matériau des placards et de l’écart entre le four et les placards.

Remarque : Les vis doivent être accessibles pour un retrait si cuisinière nécessitait une réparation. Les armoires ne doivent pas masquer ces vis.

2.4 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

Coupez l’alimentation électrique au disjoncteur ou à la boîte à fusibles avant d’installer cet appareil. Assurez-vous que l’appareil est correctement mis à la terre par mesure de sécurité. Utilisez des conducteurs en cuivre uniquement. Le non respect de ces indications peut entraîner des blessures graves ou la mort.

ATTENTION

Étiquetez tous les fils avant de les déconnecter lors des contrôles d’entretien. Des erreurs de câblage peuvent provoquer un fonctionnement incorrect et dangereux. Toujours vérifier le bon fonctionnement après l’entretien.

L’appareil est équipé d’un cordon souple de 15 ampères homologué qui doit être raccordé à une ligne d’alimentation correctement mise à la terre. Le fabricant n’est pas responsable des dommages directs ou indirects causés par une installation ou une connexion défectueuse. Il est donc nécessaire que toutes les opérations d’installation et de raccordement soient effectuées par un personnel qualifié et conformes aux réglementations locales et générales applicables.

La section des fils du cordon ne doit pas être inférieure à 1,5 mm (cordon 3×1,5). Utilisez uniquement les câbles spéciaux disponibles dans nos centres de services.

CONNEXION DU CABLE D'ALIMENTATION AU RÉSEAU

Branchez le câble d'alimentation à une prise adaptée à la charge indiquée sur la plaque des caractéristiques du produit. Dans le cas d'une connexion directe au réseau (cordon sans fiche), il faut insérer un interrupteur omnipolaire approprié avant l'appareil, avec une ouverture de 3 mm minimum entre les contacts (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).

Avant de connecter le câblage électrique principal, assurez-vous que :

- Le compteur électrique, la vanne de sécurité, la ligne d'alimentation et la prise sont suffisants pour supporter la puissance maximale requise pour faire fonctionner la cuisinière. (voir plaque des caractéristiques).
- Le système d'alimentation est mise à la terre de façon réglementaire, en fonction des codes de régulation locale.
- La prise ou le disjoncteur omnipolaire sont facilement accessibles après l'installation du four.
- Après avoir effectué la connexion au câblage électrique principal, vérifiez que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec des parties soumises à un chauffage.
- Ne jamais utiliser de réductions, shunts, ou d'adaptateurs qui peuvent provoquer une surchauffe ou un incendie.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages directs ou indirects causés par une installation ou une connexion défectueuse. Nous recommandons que toutes les opérations d'installation et de raccordement soient effectuées par un personnel qualifié et conformes aux codes de réglementation locaux et nationaux.

ATTENTION

Connectez le fil noir à la borne N (neutre) ; connecter le fil rouge de la borne L (sous tension) et le fil vert ou vert/jaune à la borne de terre. Ne pas échanger les connexions.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES			
Modèle	Volts	Watts	Amps
RFA-244 DF	240	2.5 KW	15
RFA-365 DF	240	3.55 KW	15

2.5 RACCORDEMENT AU GAZ

Toutes les connexions de gaz utilisées dans cette installation doivent être conformes aux codes nationaux et locaux appropriés. La conduite d'alimentation en gaz doit être de la même taille ou plus grande que la conduite d'entrée dans la cuisinière. Le raccordement au gaz est 1/2 po BSP mâle et est situé à 2,16 po (5,5 cm) à droite et à 22 po (56 cm) du sol. Utilisez des joints étanches appropriés résistants au gaz sur toutes les conduites.

Cette cuisinière peut fonctionner au gaz naturel ou au LP/propane. La cuisinière est livrée d'usine pour fonctionner au gaz naturel.

Pour les installations au propane les paramètres de carburant de la cuisinière doivent être réglés par le concessionnaire, un plombier agréé ou un autre professionnel qualifié.

La conversion au combustible approprié est obligatoire pour une utilisation correcte et sûre de l'appareil. Le propriétaire de la cuisinière ou le concessionnaire qui l'a vendue est chargé de s'assurer que cela soit fait correctement.

VENTILATION

Cet appareil doit être installé en conformité avec les réglementations locales et utilisé seulement dans un espace bien ventilé – par exemple, ne pas utiliser l'appareil dans un garage, un sous-sol ou une chambre sans fenêtres, etc.)

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. Gardez les trous de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique. Cette cuisinière marchera le mieux lorsqu'elle est utilisée avec une hotte de ventilation Fagor.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de ventilation mécanique, le cas échéant.

VANNE D'ARRÊT MANUELLE

Une vanne d'arrêt n'a pas été livrée avec la cuisinière. Une vanne appropriée doit être fournie par l'installateur.

Une vanne manuelle doit être installée dans la conduite de gaz entre le raccordement au gaz sur le mur et l'entrée dans l'appareil, dans un endroit où elle peut être rapidement atteinte en cas d'urgence.

RACCORDS FLEXIBLES

Lors de l'installation avec des raccords flexibles ou des raccords à déconnexion rapide, l'installateur doit utiliser un connecteur souple, commercial, de concept AGA certifié, d'au moins ½ po (1,3 cm) de diam. Int. NPT (avec colliers de serrage appropriés) conforme aux normes ANSI Z21.41 et Z21.69.

Une fois l’appareil installé, assurez-vous que la conduite de gaz n’est ni écrasée, ni endommagée par des parties mobiles. Avant d’utiliser la cuisinière, vérifiez toutes les connexions pour fuites de gaz en versant le mélange d’eau et de savon sur la conduite de gaz et en surveillant l’apparition de bulles. Si des bulles apparaissent, une fuite de gaz est présente et doit être réparée avant d’utiliser l’appareil.

AVERTISSEMENT ! NE PAS UTILISER DE FLAMME POUR VÉRIFIER LES FUITES!

Allumez tous les brûleurs séparément pour assurer le bon fonctionnement des vannes de gaz, des brûleurs et de l’allumage. Tournez les boutons de commande en position basse flamme et observez la stabilité de la flamme pour chaque brûleur séparément. Lorsque vous êtes satisfait du fonctionnement de la table de cuisson, faites part de la méthode de fonctionnement correct à l’utilisateur. Si la table de cuisson ne fonctionne pas correctement après avoir effectué toutes les vérifications, consultez un fournisseur de service autorisé de votre région.

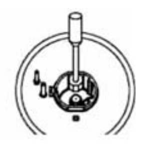
CONVERSION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

Lors de la conversion de cuisinière du gaz naturel au GPL universel, assurez-vous que le point de test de GPL est retiré et remplacé par le régulateur NG fourni dans ce kit. La pression du point de test doit être ajustée à 4 po WC avec le plus gros brûleur fonctionnant sur flamme maximum.

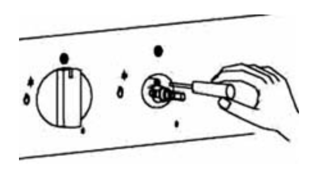
Lors de la conversion du gaz naturel au GPL Universel, assurez-vous que le régulateur NG est retiré et remplacé par l’ensemble Point de test fourni dans ce kit. Un régulateur de gaz homologué adapté pour une pression d’alimentation de 10 po W.C doit faire partie de l’alimentation du réservoir de gaz et la pression du point de test doit être ajustée à 10 po W.C.

Pour adapter l’appareil à un type de gaz autre que celui pour lequel la cuisinière a été réglée (voir étiquette du type de gaz à l’intérieur de la porte du compartiment chauffant), procédez comme suit :

- Retirez les chapeaux des brûleurs et les têtes des brûleurs.
- Au moyen d’une clé à tube de 7 mm dévissez/retirez les injecteurs.

- Remplacer les injecteurs par les injecteurs fourni correspondant au gaz disponible (voir tableau des caractéristiques des brûleurs et injecteurs)
- Replacez les injecteurs et remplacez les capuchons et têtes des brûleurs



TABLES DE DONNÉES DES BRULEURS À GAZ

RFA-244 DF

Brûleur	Position	Injecteur	Gaz	Pression	Débit
		diam. [mm.]	Type	[i.w.c.]	[BTU/h]
Auxiliaire	Avant D	1.10	NG	4 po	4967
		0.70	LP (Propane)	10 po	4879
Semi - Rapide	Arrière (G et D)	1.29	NG	4 po	7055
		0.80	LP (Propane)	10 po	6472
Double Brûleur	Avant G	0.99*5	NG	4 po	17882
		0.56*5	LP (Propane)	10 po	15586

RFA-365 DF

Brûleur	Position	Injecteur	Gaz	Pression	Débit
		diam. [mm.]	Type	[i.w.c.]	[BTU/h]
Auxiliaire	Avant D	1.10	NG	4 po	4967
		0.70	LP (Propane)	10 po	4879
Semi - Rapide	Arrière (G et D)	1.29	NG	4 po	7055
		0.80	NG	10 po	6472
Rapide	Avant G	1.45	NG	4 po	8500
		0.91	LP (Propane)	10 po	8462
Double Brûleur	Centre	0.99*5	NG	4 po	17882
		0.56*5	LP (Propane)	10 po	15586

RÉGLAGE D'UNE FLAMME MINIMUM

La flamme au niveau de sortie le plus faible est réglée en usine. Lorsque les injecteurs ont été remplacés ou s'il y a des conditions de pression de gaz inhabituelles, il peut s'avérer nécessaire de régler une flamme de taille minimale. Veuillez suivre les instructions ci-dessous :

- Tournez le bouton du brûleur sur la position minimum.
- Utilisez un fin tournevis plat pour tourner la vis située dans la tige en laiton.
- Tourner la vis à fond dans le sens horaire, puis tournez-la de ¼ de tour dans le sens antihoraire pour le double brûleur et de 1/8 de tour pour tous les autres brûleurs. Le résultat devrait être une petite flamme stable qui est uniforme autour de tout l'anneau du brûleur. Si ce n'était pas le cas, tournez la vis dans le sens antihoraire jusqu'à obtenir une flamme de taille satisfaisante.
- Remontez le bouton sur la cuisinière et tournez-le rapidement de la position maximum à la position minimum, en vérifiant que la flamme ne s'éteint pas.
- Pour les brûleurs à vannes de sécurité, assurez-vous que le réglage obtenu est suffisant pour maintenir le chauffage du thermocouple. Sinon, augmenter le minimum.

LES BRÛLEURS NE NÉCESSITENT PAS DE RÉGLAGE DE DÉBIT AIR TRAVERS OU AUTOUR DU BRÛLEUR. CHACUN DES POINTS SUIVANTS SONT CONSIDÉRÉS COMME UN FONCTIONNEMENT ANORMAL ET PEUT EXIGER UNE RÉPARATION :

- Pointe jaune sur la flamme du brûleur de cuisson.
- Accumulation de suie sur les ustensiles de cuisine
- Les brûleurs ne s'allument pas correctement
- Les brûleurs ne restent pas allumés.
- Les flammes des brûleurs s'éteignent en ouvrant la porte du four.
- Les vannes de gaz sont difficiles à tourner.

AU CAS OÙ L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT, CONTACTEZ LE SERVICE D'ASSISTANCE TÉLÉPHONIQUE.

2.6 FINIR L'INSTALLATION

LISTE DE VÉRIFICATION FINALE

1. La cuisinière est-elle correctement nivelée sur ses pattes/pieds ?
2. La chaîne anti-basculement a-t-elle été correctement installée ?
3. La distance entre les armoires latérales est-elle conforme aux instructions du fabricant ?
4. La source d'alimentation électrique est-elle correctement mise à la terre ?
5. La conduite de gaz est-elle connectée selon les instructions du fabricant ?
6. Est-ce que tous les bouchons nécessaires, les vannes et les joints on été installés entre la cuisinière et la ligne d'alimentation en gaz ?
7. Le raccordement au gaz a-t-il été vérifié pour fuites avec une solution d'eau savonneuse ?
8. La cuisinière a-t-elle été ajustée pour le type de gaz utilisé à cet endroit ?
9. La flamme apparaît-elle bleu vif, sans pointes jaunes ni poussées en hauteur ou en puissance ?
10. La configuration minimum pour tous les brûleurs a-t-elle été ajustée selon les recommandations du fabricant ?

DERNIERS PRÉPARATIFS

Toutes les parties de l'enceinte externe en acier doivent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse et avec un liquide nettoyant pour l'acier inoxydable.

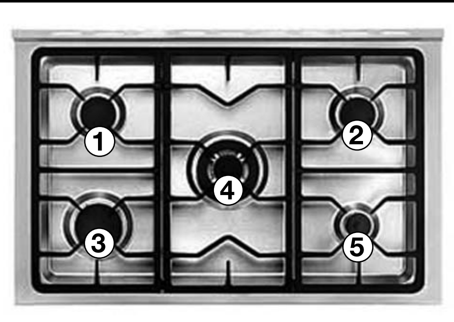
Si une coloration ou une accumulation de graisse se produit, ne pas utiliser de laine d'acier, de chiffons abrasifs, de nettoyants ou de nettoyants en poudre. S'il s'avère nécessaire d'enlever des taches difficiles de l'acier inoxydable, nous vous recommandons de faire mouiller la zone avec des chiffons humides et chauds pour relâcher la substance sur l'appareil, nous vous recommandons ensuite d'utiliser un grattoir normal en bois ou en nylon. Ne jamais utiliser de couteau, de spatule en métal ou tout autre outil métallique pour gratter des souillures sur l'acier inoxydable. Les griffes sont impossibles à enlever.

Avant d'utiliser le four pour la première fois, lavez la cavité du four avec à l'eau savonneuse bien chaude pour éliminer toutes les impuretés laissées par le processus d'installation, puis essuyez-la.

3. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON AU GAZ

3.1 DISPOSITION DES BRÛLEURS





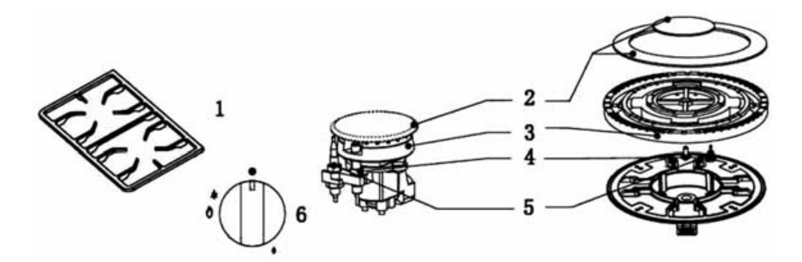
RFA-244 DF

1. Semi - Rapide
2. Semi - Rapide
3. Double Brûleur
4. Auxiliary

RFA-365 DF

1. Semi - Rapide
2. Semi - Rapide
3. Rapide
4. Double Brûleur
5. Auxiliaire

3.2 PARTIES PRINCIPALES DE LA TABLE DE CUISSON AU GAZ



1. Grille en Fonte
2. Chapeau de Brûleur
3. Tête de Brûleur
4. Bougie D’allumage
5. Vanne de sécurité
   (pour les modèles qui en sont équipés)
6. Bouton

3.3 ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS

Pour allumer le brûleur de la cuisinière, il faut enfoncer le bouton tout en le tournant dans le sens antihoraire, jusqu'à ce que la partie supérieure s'aligne sur la position correspondant à la puissance maximale du brûleur. Si vous utilisez un modèle équipé d'une vanne de sécurité, une fois la flamme allumée, maintenez le bouton pendant environ 3-4 secondes jusqu'à ce que le dispositif maintienne le brûleur allumé automatiquement. Si le brûleur ne s'allume pas, attendre une minute pour que le gaz se dissipe avant de tenter de rallumer. À ce moment vous pouvez régler l'intensité de la flamme en tournant le bouton dans le sens antihoraire de la position la plus élevée au minimum. Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que l'index soit sur la position correspondant au symbole de fermeture.

3.4 RECOMMANDATIONS

En cas de panne de courant , il faut effectuer les étapes ci-dessus en mettant un briquet à gaz ou une flamme près du brûleur (attention : Veillez à ne pas vous brûler).

La vanne de sécurité (pour les modèles qui l'ont) intervient en cas de défaillance accidentelle de la flamme, en bloquant l'arrivée de gaz (par exemple : lors de courants d'air, de déversement de liquides, etc.)

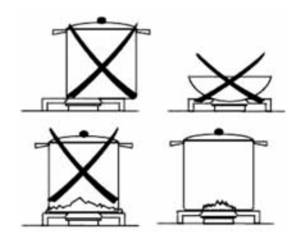
Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si la tentative d'allumage échoue, ou si le brûleur s'éteint accidentellement, fermez immédiatement le bouton et répétez l'allumage après une minute au moins.

Une fois l'allumage obtenu, réglez la flamme en fonction de vos besoins.

Pour réduire la consommation de gaz et obtenir une meilleure efficacité de la cuisson, utilisez des casseroles de diamètre adapté aux brûleurs, en évitant que la flamme ne passe autour de la casserole (voir le tableau des récipients). Utilisez des casseroles à fond plat.

Dès qu'un liquide commence à bouillir, diminuez la flamme à un niveau suffisant pour maintenir l'ébullition.

Pendant la cuisson utilisant des graisses et des huiles, soyez très prudent, car en cas de surchauffe, elles pourraient s'enflammer.



Brûleur	Taille de Poêle Recommandée
Auxiliaire	3,5 po - 6,3 po (9-26 cm)
Semi - Rapide	5,5 po - 7,0 po (14-26 cm)
Rapide	6,0 po - 10,25 po (15-26 cm)
Double Brûleur	8,3 po - 10,25 po (22-26 cm)

4. UTILISATION DU FOUR ET CONSEILS PRATIQUES

4.1 AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

Réglage de l'heure

Nous vous recommandons de mettre la montre à l'heure après avoir branché le four.

Nettoyage Préalable

Avant la première utilisation du four, chauffez-le à vide pendant 30 minutes environ avec la porte fermée. Réglez la commande de sélection des fonctions de cuisson sur la position ☐ et réglez la température sur 500ºF.

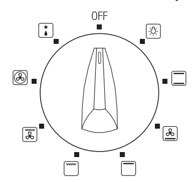
Une odeur particulière et de la fumée peuvent émaner du four. Tout cela est normal. Cette action permet d'éliminer les restes de graisse éventuels du processus de fabrication. Une fois refroidi, nettoyez le four en suivant les instructions fournies au chapitre " 5. Nettoyage et entretien du cuisinière ".

Avant d'utiliser les accessoires livrés avec le four, lavez-les à l'aide d'un chiffon légèrement savonneux.

4.2 PANNEAU DE CONTRÔLE

a Commande de Sélection des Fonctions de Cuisson

Votre four offre six (6) programmes de cuisson différents et un programme de décongélation par convection. Avec le sélectionneur de programme de cuisson, vous serez en mesure de sélectionner le programme de cuisson le plus approprié pour le type de nourriture que vous souhaitez préparer.



Lisez uniquement la description des fonctions dont les symboles correspondent à ceux de votre commande de sélection des fonctions de cuisson:

Lumière : La lampe du four est allumée, sans éléments de chauffage en marche. Pendant le fonctionnement du four la lampe restera toujours allumée.

Chaleur Traditionnelle : La chaleur émane de la partie supérieure et inférieure du four, offrant ainsi une cuisson traditionnelle. Pâtisseries : Ce programme est recommandé pour la cuisson de pains, de gâteaux et de pâtisseries fourrées. Aussi recommandé pour rôtir des viandes maigres. Le four doit être préchauffé avant d'y placer l'aliment. Il n'est possible de cuisiner que sur étagère du milieu et au centre du four.

Pizza : Bien que principalement utilisée pour la cuisson de pizzas à la croûte croustillante, cette fonction est également idéal pour les pâtisseries et les gâteaux à revêtement humide et peu de sucre, et desserts mouillés dans des moules. D'excellents résultats sont également obtenus en finissant la cuisson en bas et avec des plats nécessitant de la chaleur par dessous notamment. La plaque est préférablement insérée au niveau bas.

Cuisson au fourneau : À utiliser pour dorer un plat en fin de la cuisson.

Grillades : Recommandé pour tous les types de cuisson au gril : pâtes, soufflé et sauce béchamel. Le temps de cuisson ne doit pas dépasser 5 minutes.

Grillades par convection : Programme spécial pour la cuisson de gros rôtis et également idéal cuire et griller en même temps : viandes rouges, rôtis, volailles, etc. Préchauffer le four, placez les aliments sur la grille dans la taque de cuisson et placer le tout au milieu du four.

Turbo Plus: Le four est chauffé par la résistance circulaire située dans la partie arrière. Le ventilateur fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four en distribuant la chaleur de façon plus uniforme. Le mode Turbo Plus offre des résultats optimaux avec : Les gâteaux (mous et épais), de grandes quantités d'aliments et la cuisson simultanée de différents plats.

Décongélation : Chauffe toutes les résistances à une température très basse, ce qui permet d'obtenir la décongélation rapide et uniforme des aliments. La fonction de décongélation peut être utilisée avec n'importe quel type de produit congelé.

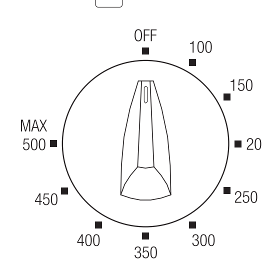
Pour démarrer la fonction Rôtisserie, procédez comme suit :

1. Placez la plaque du four sur le 1er gradin ;
2. Insérez le support spécial de Rôtisserie au 2ème gradin et positionner la broche en l'insérant dans le trou spécial pour la rôtisserie à l'arrière du four.
3. Lancer la rôtisserie au moyen du bouton de commande du four électrique pour sélectionner le réglage .

b Commande de Sélection des Températures

La commande de sélection des températures vous permet de choisir à chaque instant la température de cuisson la plus appropriée pour la préparation des aliments. La commande doit être tournée vers la droite et propose une température minimale de 100ºF et maximale de 500ºF.

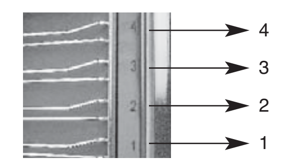
Le témoin du thermostat s'éteint lorsque la température réglée est atteinte et s'allume et s'éteint tout au long de la cuisson pour maintenir la température.



4.3 FONCTIONNEMENT DU FOUR

Pour mettre votre four en marche, procédez comme suit:

1. Posez le plat à l'intérieur du four sur le plateau et au niveau recommandé (voir tables).



2. Sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide de la commande de sélection des fonctions de cuisson (voir tables).

3. Réglez la température à l'aide de la commande de sélection des températures ou bien suivez les instructions fournies dans le manuel de fonctionnement du programmateur. (voir tables).

4. Une fois votre repas terminé, n'oubliez pas tourner le sélectionneur de fonction et le sélectionneur de température en position OFF.

4.4 ACCESSOIRES

Le four comporte quatre niveaux sur lequel une grille de cuisson peut être placée.

Votre four est livré de l’usine avec quelques des accessoires décrits ci-dessous :

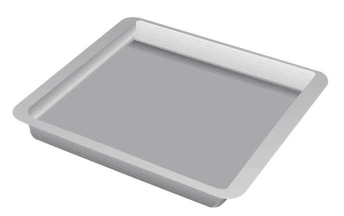
Plateau Pour Pâtisserie

Plat à four en émail idéal pour la pâtisserie.



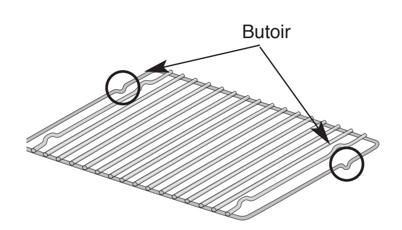
Plateau Profond

Le nouveau plateau profond convient pour la cuisson de plats contenant une grande quantité de sauces ou de liquides et est idéal pour la cuisson de gâteaux, d’aliments congelés et de gros morceaux de viande.



Grille Avec Butoir Sécurité Antichute

Extractible jusqu'aux trois-quarts de son parcours, la nouvelle grille avec butoir de sécurité antichute reste stable, ce qui permet de retirer sans risques les aliments du four. De plus, elle est utilisable sur les 4 niveaux du four.



La grille doit être introduite dans les guides de niveau latéraux en disposant les butoirs vers le bas comme indiqué sur la figure.

Rôtisserie

L'utilisation d'un tournebroche est une forme plus douce de griller et de rôtir. Les aliments cuits de cette manière sont préparé lentement à une chaleur indirecte qui dore uniformément tous les côtés pendant que le produit tourne. Le résultat est un repas plus humide et plus tendre du fait de la conservation des jus.

Pour démarrer la fonction Rôtisserie, procédez comme suit :

1. Placez la plaque du four sur le 1er gradin ;
2. Insérez le support spécial de Rôtisserie au 2ème gradin et positionner la broche en l'insérant dans le trou spécial pour la rôtisserie à l'arrière du four.
3. Lancer la rôtisserie au moyen du bouton de commande du four électrique pour sélectionner le réglage .

a Suggestions et Conseils Pratiques Pour la Cuisson

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La pâtisserie ne monte pas assez.	•Sélection de fonction erronée. •Le four n'a pas été préchauffé suffisamment.	•Vérifiez que la fonction sélectionnée correspond à celle de la table de cuisson. •Vérifiez les recomman-dations relatives au préchauffage fournies dans la table de cuisson.
La pâtisserie ou les pièces rôties ne dorent pas.	•Température très basse.	•Vérifiez que la température sélectionnée correspond à celle de la table de cuisson, si nécessaire augmentez légèrement la température.
La pâtisserie ou les pièces rôties sont trop dorées.	•Température trop élevée.	•Vérifiez que la température sélectionnée correspond à celle de la table de cuisson, si nécessaire baissez-la légèrement.
La pâtisserie ou les pièces rôties sont trop sèches.	•Le temps de cuisson est trop long par rapport à la température trop basse.	•Vérifiez que la température sélectionnée correspond à celle de la table de cuisson.

b Tableau des Temps de Cuisson & des Températures Traditionnels

Le tableau de cuisson ci-dessous vous aidera à régler la température de cuisson appropriée. Les temps de cuisson peuvent varier selon le type et le volume de nourriture. Nous sommes persuadés qu'après quelques tentatives, votre expérience vous permettra d'éventuelles variations de température par rapport à celles du tableau.

REMARQUE : Les temps indiqués dans le tableau sont pour la cuisson d'une portion seulement ; dans le cas plus d'une portions, les temps de cuisson doivent être majorés de 5 à 10 minutes.

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

Le tableau ci-dessous donne les hauteurs d'enfournement recommandées à utiliser avec votre four. Veuillez noter que les temps de cuisson et la température ne sont que des estimations. Les temps peuvent varier selon les préférences. Veuillez ajouter 15 minutes aux temps de préchauffage indiqués.

ALIMENTS	PROGRAM	TEMPÉRATURE	TEMPS	POSITION DES ALIMENTS	PRÉ-CHAUFFAGE	ACCESSOIRES
VIANDES ET VOLAILLES						
Veau		350-400 °F	30-40 min	2	Oui	
Porc		350-400 °F	30-40 min	2	Oui	
Poulet Rôti		350-400 °F	45-60 min	2	Oui	
Boeuf		400-450 °F	30-40 min	2	Oui	
Canard		350-400 °F	45-60 min	2	Oui	
Pilons de Dinde (2)		350-400 °F	110-130 min	2	Oui	
Lapin Rôti		350-400 °F	50-60 min	2	Oui	
Gigot de Mouton		350-400 °F	40-50 min	1	Oui	

ALIMENTS	PROGRAM	TEMPÉRA-TURE	TEMPS	POSITION DES ALIMENTS	PRÉ-CHAUFFAGE	ACCESSOIRES
DESSERTS						
Brioche		350-400 °F	40-45 min	1	Oui	
Gâteau Éponge		350-400 °F	20-30 min	1	Oui	
Ciambella		325 °F	35-40 min	2	Oui	
Pâtisseries		350-400 °F	15-20 min	2	Oui	
POISSON						
Poisson Rôti		350-400 °F	Selon la Taille.	2	Oui	
VARIOUS						
Pizza		400-450 °F	20-30 min	1	Oui	
Lasagnes		400-450 °F	30 min	2	Oui	
Pâtes		400-450 °F	40 min	2	Oui	

ALIMENTS	PROGRAM	TEMPÉRATURE	TEMPS	POSITION DES ALIMENTS	PRÉ-CHAUFFAGE	ACCESSOIRES
VIANDES ET VOLAILLE						
Veau		300-350 °F	65-90 min	2	Non	
Porc		300-325 °F	70-100 min	2	Non	
Poulet Rôti		325 °F	70-90 min	2	Non	
Lapin Rôti		300-325 °F	80-100 min	2	Non	
Filet de Mouton		275-300 °F	100-130 min	2	Non	
Roast-Beef		325-350 °F	65-90 min	2	Non	
Filet de Boeuf		325-350 °F	35-45 min	2	Non	
Canard Rôti		325-350 °F	100-160 min	2	Non	
Dinde Rôtie		300-325 °F	160-240 min	2	Non	
DESSERTS						
Brioche		325-350 °F	35-45 min	3	Non	
Gâteau Éponge		375-425 °F	25-35 min	3	Non	
Ciambella		300-350 °F	35-45 min	3	Non	
Gâteau Aux Fruits		350-375 °F	40-50 min	2	Non	
DÉCONGÉLATION						
Pour tout type d'aliments.		175-215 °F		2	Non	

ALIMENTS	PROGRAM	TEMPÉRATURE	TEMPS	POSITION DES ALIMENTS	PRÉ-CHAUFFAGE	ACCESSOIRES
POISSON						
Poisson Rôti		300-350 °F	Selon la taille.	2	Non	
DIVERS						
Pizza		400-450 °F	20-30 min	2	Non	
Lasagnes		375-400 °F	20-25 min	2	Non	
Pâtes		375-400 °F	25-30 min	2	Non	

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

5.1 NETTOYAGE

5.1.1. Extérieur de la Cuisinière

Nettoyer l'extérieur de la cuisinière de préférence à l'eau tiède et avec un détergent doux. Rincer abondamment et sécher avec un chiffon doux les parties en acier inoxydable.

Si les tâches résistent, nous vous recommandons d'utiliser des produits spécifiques pour acier inoxydable. Essayez le produit sur une petite surface avant de l'appliquer sur toute la surface. Suivez scrupuleusement les instructions du fabricant.

Laver la table de cuisson fréquemment et assurez-vous d'enlever les dépôts qui pourraient bloquer la sortie des flammes.

Important : Si vous avez besoin d'enlever les brûleurs à des fins de nettoyage, nous vous recommandons de vous assurer que toutes les parties sont correctement repositionnées avant de rallumer le brûleur.

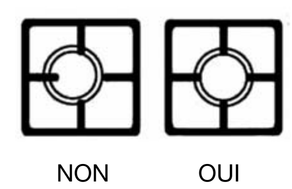
Pour nettoyer la table de cuisson, utilisez des éponges et chiffons d'essuyage légèrement humide, si on utilise trop d'eau, elle peut s'infiltrer dans les parties internes et causer des dégâts aux pièces électriques.

Nettoyez les pièces en verre à l'eau chaude, en évitant l'utilisation de chiffons rêches. Ne pas utiliser de tampons en acier inoxydable ou d'acides pour le nettoyage.

Pour éviter les difficultés d'allumage, nettoyer soigneusement et régulièrement les bougies d'allumage (céramique et électrode). Périodiquement, si les boutons deviennent difficiles à tourner, contacter un technicien qualifié pour lubrifier les robinets. Contactez un technicien qualifié pour faire face à d'autres problèmes qui peuvent survenir lors de l'utilisation.

Les grilles en fonte de la table de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle.

LES GRILLES DE LA TABLE DE CUISSON SONT ÉQUIPÉES DE PATINS EN CAOUTCHOUC DANS LE BUT À LA FOIS DE FOURNIR UNE MEILLEURE STABILITÉ ET D'ÉVITER LES GRIFFES PENDANT L'UTILISATION DE LA SURFACES CUISSON. APRÈS AVOIR ENLEVÉ LA GRILLE POUR NETTOYAGE ET/OU DES BESOINS DE MAINTENANCE, NOUS RECOMMANDONS DE VÉRIFIER QUE LES BLOCS EN CAOUTCHOUC SOIENT BIEN REPOSITIONNÉS ET DE REPLACER LES GRILLES DANS LEUR POSITION CORRECTE, STABLE ET CENTRÉE.



NON OUI

5.1.2. L'intérieur du Cuisinière

Afin de conserver plus longtemps l'esthétique de votre cuisinière, nous vous conseillons de nettoyer l'intérieur du four à chaque utilisation ; vous éviterez ainsi la formation de vapeurs et de mauvaises odeurs lors des cuissons suivantes.

L'émail spécial de la surface du four, facile à nettoyer, empêche les aliments de coller à l'intérieur du four.

ATTENTION : ne nettoyez jamais la plaque arrière ni les panneaux latéraux avec des produits de nettoyage spécifiques pour fours.

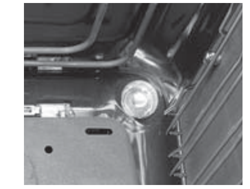
Nettoyez les parois latérales de l'intérieur du four lorsqu'il est encore tiède avec de l'eau chaude et du savon ;séchez-les ensuite avec soin à l'aide d'un chiffon doux.

Pour un nettoyage plus en profondeur ou si la saleté est particulièrement tenace, nous vous recommandons d'utiliser des produits nettoyants spéciaux pour fours, en suivant les instructions du fabricant. Utilisez ces produits uniquement lorsque le four est froid.

TOUJOURS NETTOYER L'APPAREIL IMMÉDIATEMENT APRÈS TOUT DÉVERSEMENT ALIMENTAIRE.

Conseils Utiles :

- Nous vous recommandons d'allumer l'éclairage intérieur de la cavité du four pendant le nettoyage. Pour ce faire : tourner le sélectionneur de fonction sur lumière, et la lumière s'allumera.
- Si vous souhaitez nettoyer la tulipe en verre qui protège la lampe du four : dévissez la tulipe de la lampe et nettoyez-la de préférence avec du liquide vaisselle. Une fois nettoyée, replacez-la sur la lampe en suivant la procédure décrite.

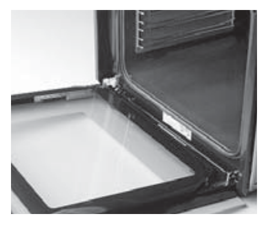


Décrocher les portes.

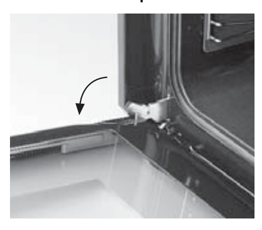
Pour un nettoyage plus approfondi du four, vous devrez enlever la porte du four.

Suivez les étapes suivantes :

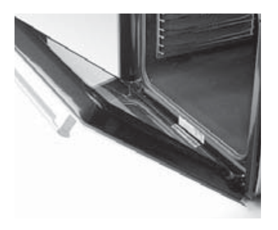
1. Ouvrez complètement la porte.



2. Soulevez la porte et tournez les petits leviers situés sur les deux charnières.



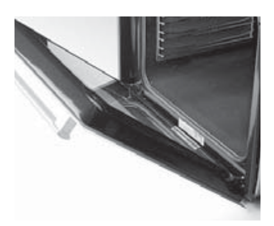
3. Saisissez la porte des deux côtés externes et fermez-la environ à moitier. Déverrouillez la porte en appuyant sur les pinces, puis tirez la porte vers vous en la dégageant de son siège.



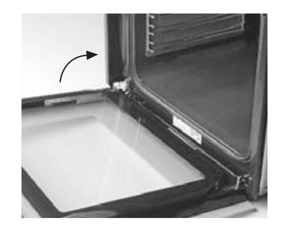


Comment monter la porte après nettoyage :

1. Glissez les charnières dans les fentes jusqu'à ce qu'elles soient accrochées, comme indiqué dans les figures.



2. Ouvrez complètement la porte et baissez les supports de charnière jusqu'à ce qu'ils soient dans leur position originale. Le montage de la porte est terminé.



5.1.3. Les Accessoires

Faites tremper les accessoires après utilisation en utilisant pour cela un produit nettoyant d'usage courant. De cette façon, les restes d'aliments s'éliminent facilement à l'aide d'une éponge ou d'une brosse souple.

5.2 COMMENT REMPLACER LA LAMPE DU FOUR

En cas de panne, vous pouvez vous-même remplacer l'ampoule de la lampe qui sert à éclairer l'intérieur du four. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange de25 W et résistantes à une température de 600ºF auprès du Service d'assistance technique officiel ou dans un point de vente spécialisé en électricité.. Pour changer l'ampoule procédez comme suit :

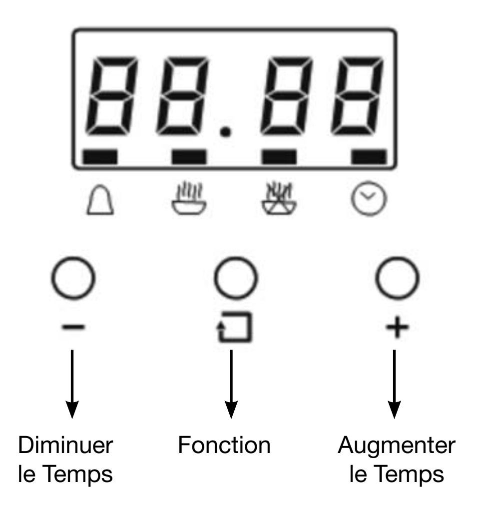


1. Débranchez le four du réseau électrique. Si nécessaire, laissez le four refroidir.
2. Dévissez la tulipe de la lampe en tournant vers la gauche.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type.
4. Remettez la tulipe en verre sur la lampe en suivant la procédure décrite.
5. Rebranchez le four au réseau électrique.

6. CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

- Préchauffez le four uniquement si la recette ou la table de cuisson l'indique.
- Utilisez de préférence des moules à pâtisserie de couleur foncée, de préférence émaillés noirs, car ces matériaux absorbent particulièrement bien la chaleur.
- Si vous souhaitez préparer plusieurs gâteaux, nous vous conseillons de le faire de façon successive. Les temps de cuisson du deuxième gâteau seront moins longs car le four est déjà chaud.
- Si les temps de cuisson sont longs, vous pouvez arrêter le four 5 ou 10 minutes avant que le temps de cuisson prévu ne finisse, profitant ainsi de la chaleur résiduelle pour terminer de préparer le plat.

7. MINUTERIE NUMÉRIQUE D'ARRÊT/MARCHE



7.1 HORLOGE

Lors de l'installation initiale du four ou lors d'une panne de courant, la barre au-dessus symbole ⏲ clignote et l'écran affiche 12 :00.

Pour régler l'heure :

1. Appuyez sur le bouton + ou - pour faire avancer ou reculer le temps jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche. Après 5 secondes il démarrera automatiquement ou vous pouvez appuyer sur le bouton de fonction pour régler l'heure.



7.2 FONCTIONS DE MINUTERIE

a Réglage Automatique

Avec cette fonction, vous pouvez régler votre four pour qu'il s'éteigne automatiquement à un moment donné. Le four se met en marche, cuit selon le mode de cuisson et la température choisis, puis s'éteint automatiquement.

1. Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que la barre au-dessus ♨ clignote, puis appuyez sur le bouton + ou - pour régler le temps de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que la barre au-dessus ♨ clignote, puis appuyez sur le bouton + ou - pour régler le temps d'arrêt.
3. Réglez la température et le mode de cuisson en tournant les boutons du thermostat et de fonction de cuisson.

   Après la mise en œuvre des paramètres ci-dessus, les barres au-dessus ♨ et ♨ clignote, indiquant que la fonction de cuisson automatique est réglée.

   Par exemple : si la cuisson dure 45 minutes et que vous voulez finir à 18h00.

   1. Appuyez plusieurs fois sur la touche de fonction jusqu'à ce que la barre au-dessus ♨ clignote et régler le temps de cuisson à 45 minutes.

2. Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que la barre au-dessus clignote et régler l'heure d'arrêt à 18h00.

   Après le réglage ci-dessus, l'heure actuelle est affichée et les barres au-dessus et clignotera pour indiquer que la fonction de cuisson automatique est réglée. Lorsque l'horloge affiche 17h15, le four démarre automatiquement. Pendant la cuisson, la barre clignote.

b Minuterie

Le four a une fonction de compte à rebours intégrée pour compter le temps de cuisson à rebours. La minuterie numérique peut être réglée jusqu'à **11 heures et 59 minutes maximum**. Pour régler la minuterie, appuyez sur le bouton de fonction jusqu'à ce que la barre au-dessus s'affiche. Une fois le bouton de fonction désactivé, l'heure actuelle est affichée et la barre au-dessus clignote. Lorsque le bouton de fonction est pressé, le temps restant est affiché. Lorsque l'heure est atteinte, disparaît et l'alarme sonne. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.

Remarque : Après avoir appuyé sur la touche de fonction, la minuterie devrait être réglée dans les 5 secondes. En cas de panne de courant, tous les réglages, y compris du temps, seront perdus.

Lorsque le courant revient, la barre au-dessus et "12:00" sera affichée.



FAGOR AMERICA, INC.

PO BOX 2181

SO. HACKENSACK, NJ 07606

For technical support or repair please call: 1.877.743.2467

For additional support please call: 1.800.207.0806

Email: infoappliances@fagoramerica.com

www.fagoramerica.com






01-14 REV013014